



# WEYERMANN® Nr. 41 Queen Of Wheat

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

## Bierbeschreibung

Dieses leuchtend goldene, glanzfein filtrierte, rezente Weißbier trägt eine weiße, feinporige Schaumkrone. Darüber breitet sich ein frisches, subtiles Bouquet aus Gewürznelken und Bananen aus, welches von der verwendeten Hefespezialität stammt. Auch erheben sich delikate Aromen von Sommergetreide, die zweifellos auf das helle Weizenmalz in der Maische zurückzuführen sind. Das Ergebnis ist ein Bier mit einem samtig-weichen und gut abgerundeten Mundgefühl, welches in einen angenehmen und harmonischen Abgang übergeht. Damit ist dieses Bier sehr süffig und erfrischend. Es passt hervorragend zu Obazda mit Brezeln, Hähnchen- oder Tintenfischsalaten, scharfen, asiatischen Gerichten mit Zitronengras, Paella und zu griechischen Gyros mit Reis.




## Bierstil

Kristallweizen sind obergärig, glanzklar und stroh- bis kräftig gelbfarben. Der Schaum ist weiß, fest und langanhaltend. Die Rezenz ist hoch. Die Biere sind sowohl durch bananig-fruchtige Noten als auch nelken- und muskatartige Aromen geprägt.

## Malzmischung

Weyermann® Weizenbraumalz hell	55,0 %
Weyermann® Münchner Malz Typ 1	40,0 %
Weyermann® Melanoidinmalz	3,0 %
Weyermann® Sauermalz	2,0 %

## Brauverfahren

Maischprogramm	Infusion: Einmaischen bei 53°C und für 10 min halten, aufheizen auf 63°C und für 25 min halten, aufheizen auf 72°C und für 15 min halten, abmaischen bei 78°C.		
Bierparameter	Stammwürze	11,9 °P	
	CO2-Gehalt	5,0 - 6,0 g/l	
	Alkoholgehalt	5,3 %-Vol.	
Hopfenempfehlung	Bittergabe	Spalt Spalter	14 BE zu Kochbeginn
	Aromagabe	Hersbrucker	3 BE zum Ende des Kochens
Bittereinheiten		17 BE	



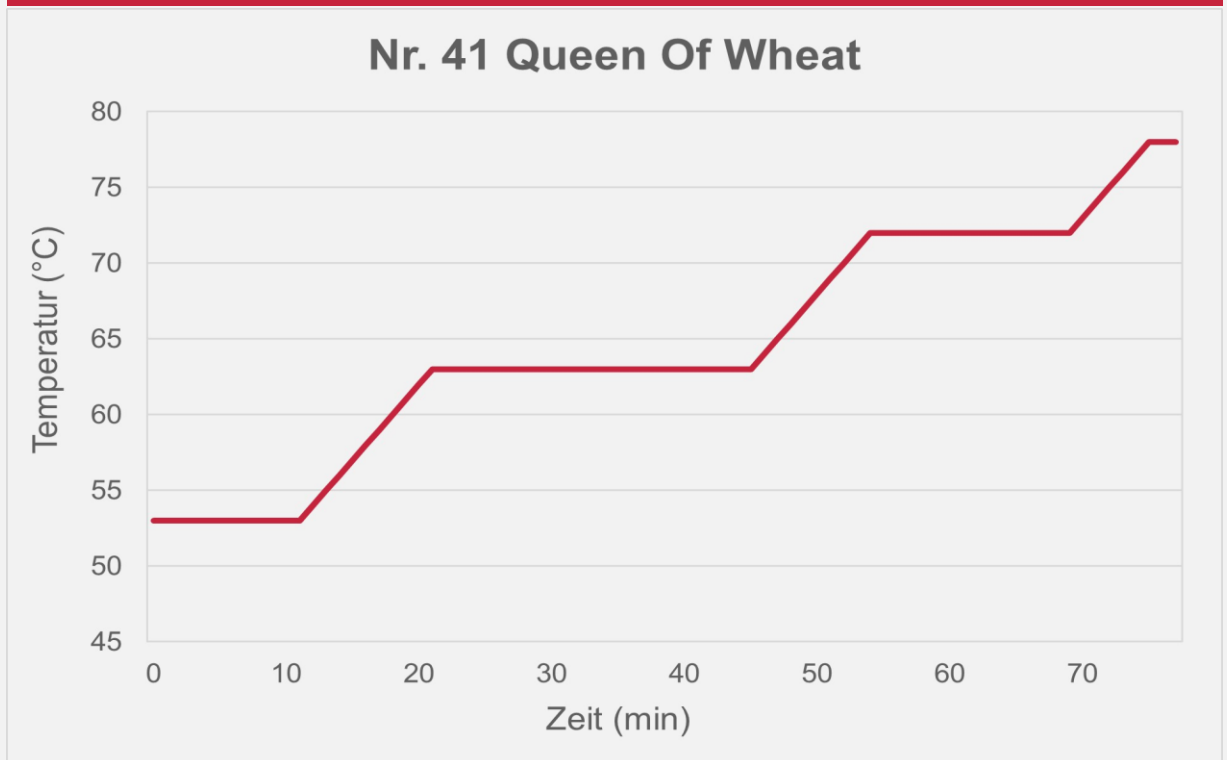
## WEYERMANN® Nr. 41 Queen Of Wheat

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

### Zugaben

Kochzeit	60 Minuten		
Besonderheit	keine besondere Zugabe		
Hefeempfehlung	Fermentis SafAle™ WB-06	obergärig	
pH-Werte	Maische	5,2 - 5,6	
	Anstellwürze	5,2	
	Fertiges Bier	4,2 - 4,6	

### Maischprogramm



\*kursiv vermerkte Informationen beinhalten die Allergene gemäß EU-Einstufungen RL 200/13/EG, RL 2003/89/EG und RL 2007/68/EG

Bei dieser Rezeptur handelt es sich um eine Empfehlung aus der Weyermann® Kreativwerkstatt.  
Wir haben dieses Rezept mit Sorgfalt erarbeitet und wünschen viel Spaß beim Brauen!

### Weitere Informationen

Weyermann® Braumanufaktur  
Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG  
Brennerstraße 17-19, 96052 Bamberg